

SNI

SNI 01-2974-1996

Standar Nasional Indonesia



PENDAHULUAN

Standar Nasional ini merupakan revisi SNI 01-2974 - 1992, Mi Kering. Revisi diutamakan pada persyaratan mutu dengan alasan sebagai berikut :

1. Menunjang Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/Ins/10/1989
2. Melindungi Konsumen
3. Menunjang ekspor non migas.

Standar ini dibahas melalui Rapat Teknis, Rapat Pra Konsensus dan terakhir dirumuskan dalam Rapat Konsensus pada tanggal 30 Oktober 1995 di Jakarta.

Hadir dalam rapat tersebut wakil dari Produsen, Konsumen, Balai Penguji dan Instansi Terkait lainnya.

Standar ini diacu dari :

1. Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/Men.Kes/Per/IX/88, tentang Bahan Makanan Tambahan.
2. Standar dan peraturan *Codex Alimentarius Commision*.

DAFTAR ISI

	Halaman
PENDAHULUAN	i
DAFTAR ISI	ii
1. RUANG LINGKUP	1 dari 4
2. DEFINISI	1 dari 4
3. SYARAT MUTU	1 dari 4
4. CARA PENGAMBILAN CONTOH	3 dari 4
5. CARA UJI	3 dari 4
6. CARA PENGEMASAN	4 dari 4
7. SYARAT PENANDAAN	4 dari 4

MI KERING
(Revisi SNI 01-2974-1992)

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan mi kering.

2. DEFINISI

Mi kering adalah produk makanan kering yang dibuat dari tepung terigu, dengan penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yangizinkan, berbentuk khas mi.

3. SYARAT MUTU

Syarat mutu mi kering sesuai tabel di bawah ini :

Tabel I
Syarat Mutu Mi Kering

No	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan	
			Mutu I	Mutu II
1.	Keadan :			
1.1	Bau	-	normal	normal
1.2	Warna	-	normal	normal
1.3	Rasa	-	normal	normal
2.	Air	% b/b	maks. 8	maks. 10
3.	Protein (Nx6,25)	% b/b	min. 11	min. 8
4.	Bahan tambahan makanan :		tidak boleh ada sesuai dengan SNI 01-0222 - 1995	
4.1	Boraks			
4.2	Pewarna Tambahan			
5.	Cemaran Logam :			
5.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1,0	maks. 1,0
5.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 10,0	maks. 10,0
5.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0	maks. 40,0
5.4	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,05	maks. 0,05
6.	Arsen (As)	mg/kg	maks. 0,5	maks. 0,5
7.	Cemaran mikroba :			
7.1	Angka lempeng total	kolo- ni/g	maks. $1,0 \times 10^6$	maks. $1,0 \times 10^6$
7.2	E. Coli	APM/g	maks. 10	maks. 10
7.3	Kapang	kolo- ni/g	maks. $1,0 \times 10^4$	maks. $1,0 \times 10^4$

4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan*.

5. CARA UJI

5.1 Persiapan Contoh Untuk Uji Kimia

Cara penyiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman untuk Contoh Padatan*, butir 4.

5.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, butir 1.2.

5.3 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, butir 5.1.

5.4 Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01-2891-1992, butir 7.1.

5.5 Bahan Tambahan Makanan

5.5.1 Cara uji boraks sesuai dengan SNI 01-2894-1992, *Cara Uji Bahan Pengawet Makanan dan Bahan Tambahan* yang dilarang untuk makanan, butir 3.1.

5.5.2 Cara uji pewarna makanan sesuai dengan SNI 01-2895 - 1992, *Cara Uji Pewarna Tambahan Makanan*.

5.6 Cemarkan Logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*.

5.7 Arsen

Cara Uji Arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992.

5.8 Cemarkan Mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*.

6. CARA PENGEMASAN

- Mi kering dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman dalam penyimpanan dan penggunaan.

7. SYARAT PENANDAAN

- Sesuai dengan peraturan Departemen Kesehatan R.I. yang berlaku tentang label dan periklanan makanan.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id